

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

27

Fylke:

Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Fulldal

Emne:

Fisk i kosthaldet.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Lvar A. Threllem

Gard:

(adresse):

Tyuseh

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

A. Taltraussfisk.

1. og 2. Min fippoldefar vart heitande Småsild-Far avdi han kjøpte småsild på Trondheims-tirraue, og silda selde han så sov over Gudbrandsdalen. Det var vanleg den tida - frå 1800 og utover - å kjøpe sild og fisk i „bege“ eller Trondheim, og så selje eller beite bort att „mot-gron“ (korn).

Pæstefar fortalde at han ein gong kjøpte ei stor kvote i Trondheim. Han reisde sov over Gudbrandsdalen med kvota, men det var rugen som vilde kjøpe av denne store fisken, så da han kom til Vehlhåmar, så var kvota like heil. Han fór så over til Tokke, og der råka han bort i ei skrivefrüge, og ho forstod seg på ~~fisk~~ <sup>kvote</sup> og kjøpte eit stort stykke av han. Tidau gjekk det rødt iudan med salet.

Det var vel dei meir onseg-bøndene som dreiv slik fiskehandel. Sælls var det ikkje vanleg at dei reisde heilt til Trondheim for å kjøpe fisk.

3. Ferdesbøndene kjøpte med seg eit sildkvarter til eige bruk. Anna fisk var det ikkje brukelig å kjøpe når ein vandra tirerfisk.

4. Nå går det fiskebåt, og folk kjøper av den fisken bilen har med seg, mest torsk, noko sei eller kveite

5. Utgår

6. -

7. Mykje meire fisk no. Det første eg minnest var det ørs gjelden det var fisk på bordet. Det var kjøtt og attu kjøtt eller blodmat. Nå er det like mange dagar med fisk som med kjøtt. Fisken fell billegare og er sundare.

8. Det var ikkje høve til fersk fisk i dei bygd.

9. Ingen laks.

10. Ukjent.

B. Ferskvassfisk

11. Støre, harr og røe

12. Det var lite av fiske. Det var ikkje halde for noko arbeid å gå med fiskestonga, og det var berre sport. Somme gardar hadde fiskerett i sjøar (men det er ikkje så mange av disse) og dei fiska da om hausten og salta med til vinterbruk.

Bøndene brukte å sette ut garn eller "sleu" for å ha fisk til matbyte. Det høyrde også med til bruket mentel når ein kom på setra å få fisk steikt i smør og fløyte

Konservering.

B. Ferskvassfisk.

16. Støre, salta med. Røe er av myrare tid.

17. Mest koka fôr. (På Hølen ein gard like ved Grønsa elv brukte dei så mykje fisk i at det luktas fisk kvar

Reise nr 27. II

helst eg går" sa ho Lina. Maanen treumar vilde ikkje  
opera anna enn gå med fiskeshengen:

Skal det vera framandstell, blir fisken steikt i  
smør og fløyte.

18. J varn med salt i. Ikke salt etterpå fisken  
var kokt.

19. Fersk aurre steikt i smør (og i fløyte).

Lütefisk.

20. Tørrfiskem vart kjøpt i byen, og annan fisk  
vart ikkje bruka he lütefisk.

22. Ikke fiskesipe.

23. Lers mjeldan.

Fild

24. Som spekerild. Berre ein gong fekk vi seud  
ei nyne flekka mild frå slektningar i Tromsøij.  
Spekerild om kvelden he mypotet. eller he middag  
i slattonna. Det seier seg sjøl at det oppikk ikkje så  
ofte på med vildesting i Faldal. På ein gald heude  
det at slattekaren et 2 mjeldar, men da sa kjerunga:  
"Idag oppikk det nok mykje mild". Ho var sparsam med  
maten.

25. Ny kost laga etter oppskrift i Kokebøkene

Fiskevat

26. Fiskepuddingen blir kjøpt ferdig.

27. Lers lite.

28-35 ikkjens

36. Fildpipa (strömmeblasa) brukte vi å spå beru-  
tinge konor med. Pipa måtte vera heil. Ho

vart tatt ut og lagt på glo. Lenge gonger vart  
ho stor og diger, så diger at ho sprakk, òg vart det  
gjente. Men når ho ikkje sprakk, vart det gult.

Skaldyr

37-38 ukjent.

5174